

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION
EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la Propriété
Intellectuelle
Bureau international



(43) Date de la publication internationale
26 mai 2005 (26.05.2005)

PCT

(10) Numéro de publication internationale
WO 2005/046407 A1

(51) Classification internationale des brevets⁷ : A47J 27/04,
F22B 1/28

Nicole [FR/FR]; 1, rue Saint Vincent, F-45470 Loury (FR). VINCENT, Olivier [FR/FR]; 30, rue Pierre Couverte, F-45190 Beaugency (FR). GENEVIER, Sébastien [FR/FR]; 230, rue du Néicotin, F-45000 Orléans (FR).

(21) Numéro de la demande internationale :
PCT/FR2004/002855

(74) Mandataire : SANTARELLI; 14, avenue de la Grande Armée, BP 237, F-75822 Paris Cedex 17 (FR).

(22) Date de dépôt international :
5 novembre 2004 (05.11.2004)

(81) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection nationale disponible) : AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(25) Langue de dépôt : français

(26) Langue de publication : français

(84) États désignés (sauf indication contraire, pour tout titre de protection régionale disponible) : ARIPO (BW, GH,

(30) Données relatives à la priorité :
0313070 6 novembre 2003 (06.11.2003) FR

[Suite sur la page suivante]

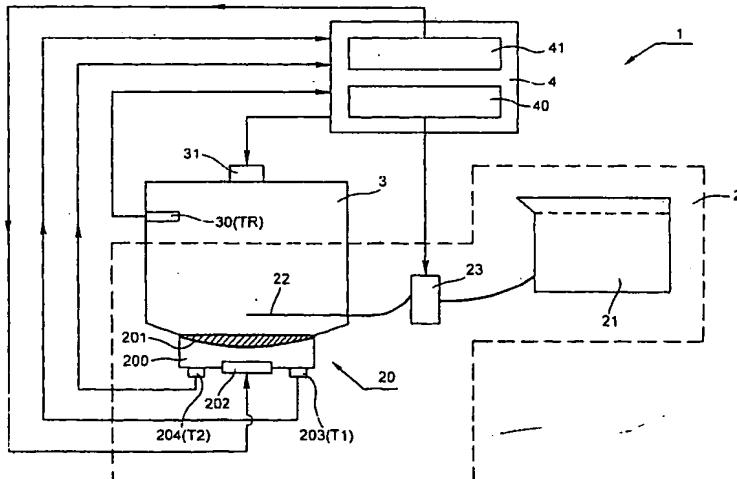
(71) Déposant (pour tous les États désignés sauf US) :
BRANDT INDUSTRIES [FR/FR]; 7, rue Henri Becquerel, F-92500 Rueil Malmaison (FR).

(72) Inventeurs; et

(75) Inventeurs/Déposants (pour US seulement) : BARATIN,

(54) Title: STEAM COOKING METHOD AND OVEN WITH AN IMPROVED WATER SUPPLY

(54) Titre : PROCEDE ET FOUR DE CUISSON A LA VAPEUR AYANT UNE ALIMENTATION EN EAU PERFECTIONNEE



(57) Abstract: The inventive steam cooking method is designed to be carried out in a cooking oven (1) provided with a steam generator (2,4). The steam generator (2,4) comprises a water evaporation vessel (201) and a heating unit (200) which is in thermal contact with the water evaporation vessel (201). The method comprises a cooking phase, during which the water supply for the water evaporation vessel (201) is regulated. Regulation of the water supply comprises the following phases: temperature increase is detected in the heating unit (200) whereupon the supply of water to the water evaporation vessel (201) is triggered in the case of said temperature increase. The supply of water for the steam generator (2,4) is thus triggered on the basis of a simple, reliable detection which is adapted to mass consumer products.

[Suite sur la page suivante]

WO 2005/046407 A1



GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), européen (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Publiée :

- avec rapport de recherche internationale
- avant l'expiration du délai prévu pour la modification des revendications, sera republiée si des modifications sont reçues

Déclaration en vertu de la règle 4.17 :

- relative à la qualité d'inventeur (règle 4.17.iv)) pour US seulement

En ce qui concerne les codes à deux lettres et autres abréviations, se référer aux "Notes explicatives relatives aux codes et abréviations" figurant au début de chaque numéro ordinaire de la Gazette du PCT.

(57) Abrégé : Le procédé de cuisson à la vapeur selon l'invention est conçu pour être mis en œuvre dans un four de cuisson (1) équipé d'un générateur de vapeur (2, 4). Le générateur de vapeur (2, 4) comporte une cuvette d'évaporation d'eau (201) et un bloc chauffant (200) en contact thermique avec la cuvette d'évaporation d'eau (201). Le procédé comprend une phase de cuisson pendant laquelle est effectuée une régulation d'une alimentation en eau de la cuvette d'évaporation d'eau (201). La régulation d'alimentation en eau comprend les étapes consistant à détecter une hausse de température dans le bloc chauffant (200), et déclencher une alimentation en eau de la cuvette d'évaporation d'eau (201) lorsque la hausse de température est détectée. L'alimentation en eau du générateur de vapeur (2, 4) est ainsi effectuée sur la base d'une détection simple, fiable et à un coût adapté à des produits de grande consommation.